

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 24 (1920-1921)
Heft: 9

Artikel: Ueber Nähr- und Heilmittel aus Malz [Fortsetzung]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-664835>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Heber Nähr- und Heilmittel aus Malz.

VII. Fortsetzung.

Wir haben kürzlich von dem gesprochen, was mit der Schaffung der Ovomaltine beabsichtigt wurde. Heute wollen wir sehen, wie sie sich bewährte.

Zur Zeit da Ovomaltine eingeführt wurde, galt ein grobes, sozusagen mechanisches Ernährungssystem. Den Nährwert glaubte man einzig mit dem Verbrennungswert, der Kalorienanzahl bemessen zu können, als wichtige Bestandteile der Nahrung anerkannte man nur Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Nährsalze, bei zehrenden Krankheiten schwur man auf den Wert der Überernährung. Die Schmachthaftigkeit, die sorgfältige Bewahrung der organischen Struktur der Nährstoffe, wie sie als Hauptvorteile der Ovomaltine gepriesen wurden, galten als nebensächlich.

Das war alles graue Theorie; in der Praxis zeigte sich täglich, daß einige Teelöffel Ovomaltine unendlich viel wertvoller seien, als ganze Mengen Kalorien in weniger appetitanregender, nicht so ansprechender und leicht verdaulicher Form. Bei mangelhaft gedeihenden Kindern, bei Frauen vor und nach dem Wochenbett, bei alten Leuten und hauptsächlich bei Schwachen und Kranken aller Art zeigten sich die Vorteile der Ovomaltine-Ernährung in dem Maße, daß die Leute, die es sich leisten können, Ovomaltine auch zu gesunden Zeiten, zur Sicherung der Gesundheit und zur Vorbeugung als tägliches Frühstücksgetränk einführten.

Das kann nun allerdings nicht jedermann, aber das sollte man sich merken, daß man rechtzeitig zur Ovomaltine greift, wenn sich Zeichen von Schwäche, Nervosität, abnehmender Leistungsfähigkeit zeigen, denn es gibt kaum einen Schwächezustand, der durch Ovomaltine nicht gebessert würde.

CHOCOLAT

Grisson

Von den Guten die Beste